MORUE A LA CRÈME

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di merlano surgelato,
- sale,
- quattro uova,
- quattro cucchiai di farina,
- un bicchiere di latte,
- 100 g di burro,
- noce moscata,
- pepe,
- 150 g di formaggio grattugiato piccante (pecorino).

Lessate il merlano, ancora surgelato, in acqua bollente salata per 20 minuti, poi scolatelo e privatelo di pelle e di lische, in modo che la polpa sia perfettamente pulita. Mettete il pesce nel frullatore e, dopo averlo ridotto in poltiglia, trasferitelo in una terrina, dove lo mescolerete con un uovo. In una casseruola preparate una crema morbida simile alla besciamella: stemperate la farina con il latte; unite il burro e fate cuocere per qualche minuto a fuoco basso, mescolando continuamente; profumate con un pizzico di noce moscata e insaporite con sale e pepe. Mentre la crema • ancora sul fuoco, incorporatevi pian piano le altre uova frullate, mescolando sempre con cura. In ultimo unite il formaggio grattugiato e togliete dal fornello. Mettete la polpa di merlano in una pirofila, distribuitevi sopra la crema preparata, quindi coprite la superficie con un foglio di carta oleata o metallizzata. Fate cuocere in forno per 35 minuti a fuoco medio, poi togliete la carta per far dorare la superficie. Servite subito.